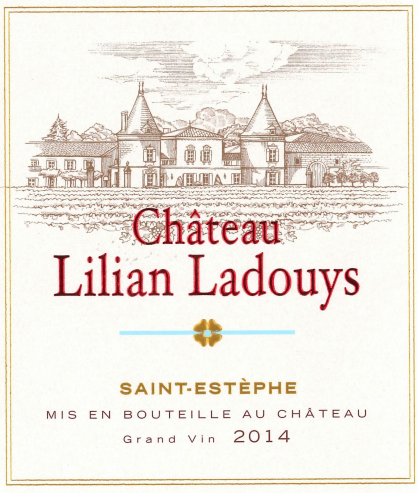
Château Lilian Ladouys

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL
SAINT-ESTÈPHE



Château Lilian Ladouys, Saint-Estèphe, Cru Bourgeois, 2014

AOC Saint-Estèphe, Bordeaux, France

Entre amplitude gourmande, volupté et subtilité, les vins de Lilian Ladouys sont élaborés par et pour des épicuriens.

L'HISTOIRE
Propriétaires : Famille Lorenzetti
Directeur général : Emmanuel Cruse
Directeur des propriétés : Vincent Bache-Gabrielsen
Chef de culture : Ludovic Wallet
Maître de chai : Jérôme Juhé
Oenologue conseil : Eric Boissenot
Superficie: 46 hectares
Densité de pieds à l'hectare : 8 500 à 10 000 pieds/ha
Encépagement : 43 % Merlot, 47 % Cabernet-Sauvignon, 5% Cabernet franc, 5% Petit Verdot
Proportion de 1er vin : 94%
Vendanges du 30 septembre au 17 octobre

TERROIR
Peyrosols et argilocalcaires.

A LA VIGNE
La douceur et l'humidité de 2014 nous ont amenés à surveiller scrupuleusement notre vignoble et adapter nos travaux. Patience et vigilance ont été de rigueur tout au long de cette campagne. Le vignoble a nécessité beaucoup d'attention et de rigueur impliquant de nombreux passages dans les vignes : épamprage, levage et travaux du sol répétés. Enfin, un effeuillage côtés levant et couchant nous a permis d'obtenir une parfaite aération des grappes favorisant leur maturation optimale.

Avec un taux d'ensoleillement supérieur de 30% aux normales saisonnières, Septembre et Octobre ont offert de splendides journées favorisant la parfaite maturation de chaque cépage. Ce temps sec et ensoleillé a également permis d'étaler les vendanges dans le temps. Ainsi les Merlots ont été vendangés à compter du 30 Septembre 2014, les Cabernets Francs les 07 et 08 Octobre, les Cabernets Sauvignons récoltés à partir du 13 Octobre pour terminer par les Petits Verdots du 15 Octobre au 17 Octobre 2014.

VINIFICATION
Encuvage gravitaire sans foulage
Macération préfermentaire à froid
Cuvaison longue
Pratique exclusive du délestage gravitaire pour une extraction en douceur

ELEVAGE
15 mois en barriques.
30 % de bois neuf.

Château Lilian Ladouys - Blanquet, 33180 Saint-Estèphe
Tel. +33 (0)5 56 59 22 59 - contact@chateau-lilian-ladouys.com
http://www.chateau-lilian-ladouys.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

9IBK8F

Château Lilian Ladouys, Saint-Estèphe, Cru Bourgeois, 2014

AOC Saint-Estèphe, Bordeaux, France

CÉPAGES
Merlot 56%, Cabernet sauvignon 40%, Petit verdot 2%, Cabernet franc 2%

SPÉCIFICATIONS
Teneur en alcool: 13,68 % vol.

DONNÉES TECHNIQUES
Sucre résiduel: 0.3 g/l
Acidité tartrique: 5.3 g/l
pH: 3,75
Age moyen des vignes: 35 ans ans
Rendement: 44hL/ha hL/ha
Volume de production: 220 000 bouteilles / 1650

DÉGUSTATION
Robe brillante d'une belle couleur profonde aux reflets violacés. Le nez, très ouvert et dominé par les Merlots issus de sols graveleux sur un socle argilo-calcaire, s'ouvre sur des notes de petits fruits rouges et d'écorce d'orange. A l'aération, le vin prend de l'ampleur et dévoile des arômes de cèdre et de pierre à fusil. La bouche d'une très belle expression est marquée par une attaque friande prolongée par une mâche gourmande. Des tanins poudrés accompagnent la finale réhaussée par des notes de moka et d'amandes grillées. 2014 est probablement le meilleur millésime produit depuis la reprise de la propriété par Jacky et Françoise Lorenzetti.

PRESSE & RÉCOMPENSES

bettane + desseauve

91/100
"Remarquablement harmonieux, tanin très fin, commence à trouver son vrai style qui le mettra au premier rang des bourgeois de l'appellation."
Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 01/04/2015

Château Lilian Ladouys - Blanquet, 33180 Saint-Estèphe
Tel. +33 (0)5 56 59 22 59 - contact@chateau-lilian-ladouys.com
http://www.chateau-lilian-ladouys.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

9IBK8F